『そうけんくん』スーパーで需要拡大

規格書のエクセル取り込みで作業効率アップ

食品料理研究室　井田　貴夫

『食品表示一元化検討会』が平成23年9月から発足し、約1年をかけて今後の表示一元化に向けた方針をまとめました。

そもそもなぜ一元化が必要なのでしょうか？　それは、現状の表示に関する法規が複雑であり、そのため消費者が表示を理解できず、「安全の確保と自主的かつ合理的な選択の機会の確保」を行うことが困難ということがあります。

しかし、政権が変わった今、表示一元化による「新食品表示法」が、国会への法案提出に間に合わない可能性も出てきているという話を聞きます。このように将来の表示制度は未確定な部分が多く、食品に関わる企業は非常に不安を抱えていると考えられます。

表示作成作業は煩雑

このような状況の中、当社が提案する『食品大目付そうけんくん®』（以下『そうけんくん』）は順調に導入実績が伸びており、多くのお客様にお使いいただいています。

主に食品製造、小売（スーパー）、卸での実績があり、食品製造では和洋菓子、パン、惣菜を扱う企業に導入してもらっています。やはり表示作成における業務負荷が大きいことと最新の法律を都度、確認していく作業が煩雑であるということが、業種を問わず共通の悩みのようです。

昨今、急激に『そうけんくん』の導入が増えているのが小売（スーパー）のインストア加工部門です。

名称　幕の内弁当

原材料名　ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚げ、煮物（里芋、にんじん、ごぼう、その他）、焼鮭、スパゲッティ、エビフライ、ポテトサラダ、メンチカツ、大根刻み漬け、付け合わせ、調味料（アミノ酸）、pH調整剤、グリシン、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）、（原材料の一部に小麦、卵、大豆、牛肉を含む）

消費期限　平成○年○月○日
保存方法　直射日光及び高温多湿を避けて下さい
製 造 者　○○食品（株）○○工場
○○県○○市

スーパーの総菜表示例

スーパーでの運用方法

『そうけんくん』を導入する前の小売の表示作成者が、どのような業務をしていたかを紹介します。

これは首都圏の中堅スーパーの事例です。このお客様では表示作成を行う過程で、3つの帳票を作成されていました。1つは取り扱う食材情報（例えばから揚げ、コロッケ、天ぷら）をまとめた食材表、2つ目は食材を組み合わせたお弁当などの製品表、3つ目に最終の商品ラベルに貼る原材料名（添加物名）をまとめたラベル表です。

もちろん帳票の数が増えれば転記ミスの可能性、作業の重複、確認漏れ等のリスクを伴います。さらに、この業務を行っていたのが担当の女性1人であったため、かかる重圧は計り知れないものでした。

会社としては、この担当者がいないと業務が回らず、ほかの人に業務を振ることもできない、かといって担当者も専門知識を持っていないため、表示が正しく作成できているかどうか不安が残る、という多くの問題がありました。

そこで『そうけんくん』を導入してもらい、まずは食材情報を整備することから始めました。お取引様約数十社（卸、メーカー）を集め、食材の詳細情報をエクセル形式の規格書で提出してもらうように依頼し、次に『そうけんくん』上で惣菜や弁当などのレシピを登録し、複数存在していた帳票をまとめ、転記ミスなどのリスクを無くしていきました。

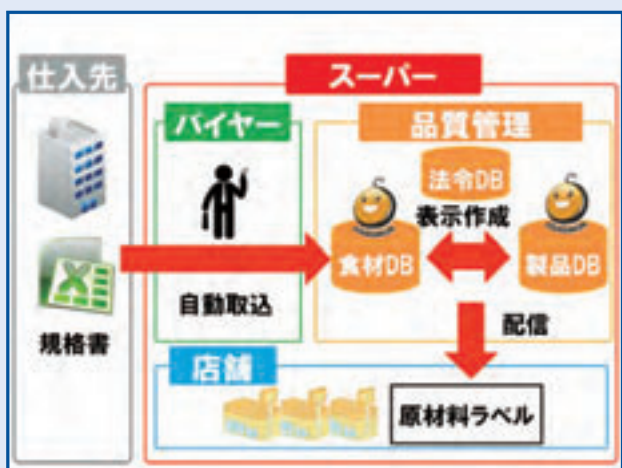
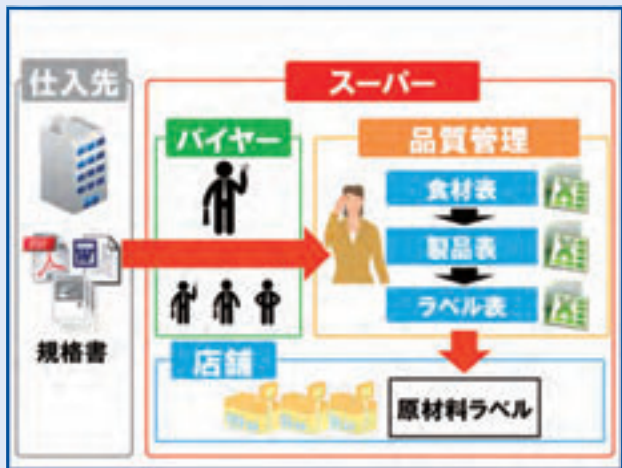
さらに、今後義務化がうわさされる栄養成分表示も自動計算することも可能になりました。

すでに『そうけんくん』に食材情報の登録がしてあれば、新製品販売時も既存製品と異なる食材を追加・交換すれば良いため、表示作成の苦労も少なくなります。このように、今まで課題とされていた内容がすべて解決できるようになりました。

今後は『そうけんくん』で作成した表示結果を、各店舗に配信する仕組みと連携させることにより、ミスを無くす全社的な仕組みとしたいという要望もあがっています。

スーパーの運用事例。導入前（上）と導入後（下）

このように、これまでは食品製造メーカーでの導入事例がメインでしたが、小売（スーパー）などの新たな業種での活用事例が多くなっています。それは、『そうけんくん』の機能改善も理由の一つと考えます。

特に、システムへの食材入力の手間を減らすために、エクセル形式の規格書を取り込める機能や、『そうけんくん』で作成した表示の根拠となる情報を表示する機能を新しく搭載しました。

また、今後は原料原産地対応や添加物自主基準対応（コンビニや各生協基準）機能のリリースも予定しています。

お客様の悩み解決に向けて

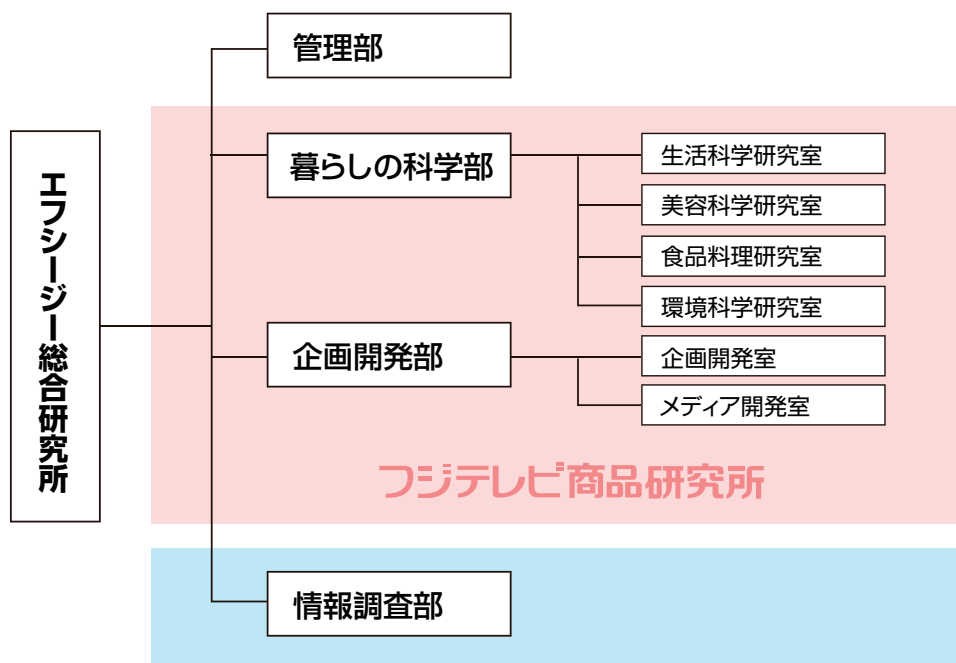
当社は、「食品関連企業が抱える表示に関する悩みを軽減する」ということを念頭に置き、日々活動しています。

そのため、安くて良い製品、つまり最低限のコストで有益なサービスを提供し続けるということを使命と考えています。

今後も食品表示のデファクトスタンダードを目指し、『そうけんくん』の普及活動を実施していきます。

表示根拠を示す画面

生活・暮らしを科学する専門家集団が消費者、企業、メディアをつなぎ情報を発信しています。

エフシージー総合研究所は、フジサンケイグループの調査・研究機関が統合され、１９８５年に誕生しました。以来、一貫して日本人の生活・暮らしを科学・研究し、得た成果を消費者、企業、メディアに発信し続けています。消費者・生活者の視点で、暮らしを科学するユニークな理系の専門家集団は、「フジテレビ商品研究所」の通称で親しまれています。もう一つの柱である情報調査部門は、Fujisankei Communications Group のメディアグループ機能を最大限に活かし、一般企業や各種団体の広報活動を支援する独自の企画で高い評価を得ています。

会社概要

社名	株式会社エフシージー総合研究所
所在地	東京都江東区青海１丁目１番 20 号 ダイバーシティ東京オフィスタワー６階
創立	昭和 60 年（1985 年）
資本金	1,300 万円
代表取締役社長	小櫃　眞佐己
社員数	40 名
株主	フジ・メディア・ホールディングス、産経新聞社
HP	http://www.fcg-r.co.jp/
e-mail	fcg@fcg-r.co.jp

管理部	TEL:03-6891-8500	FAX:03-6891-8515
生活科学研究室	TEL:03-6891-8503	FAX:03-6891-8517
美容科学研究室	TEL:03-6891-8504	FAX:03-6891-8517
食品料理研究室	TEL:03-6891-8506	FAX:03-6891-8517
環境科学研究室	TEL:03-6891-8505	FAX:03-6891-8517
企画開発室	TEL:03-6891-8507	FAX:03-6891-8517
メディア開発室	TEL:03-6891-8507	FAX:03-6891-8517
情報調査部	TEL:03-6891-8501	FAX:03-6891-8516

生活科学研究室

家電製品や生活雑貨、トイレタリー製品など家庭用品全般についてハード・ソフトの両面から商品を評価しています。試作品や商品化後の実用テスト、パッケージや取扱説明書、広告表示の適法性チェックのほか、取扱説明書の制作、さらに通販商品を中心に事故原因究明機関としての業務も手掛けています。

美容科学研究室

美容関連商品の評価からスキンケア・ヘアケアまで広範囲にわたり美容科学を研究しています。使用テスト、官能評価、各種機器測定、ビデオ映像解析、衛生試験など、さまざまな手法で化粧品やトイレタリー用品、ドライヤー、シェーバーなどの理美容器具の商品評価や改善提案、新製品の企画提案、取扱説明書の制作などを行います。化粧品、空調機器、食品、健康食品などについてはモニターをリクルートし、皮膚計測を行うなど肌への影響について受託研究しています。

食品料理研究室

食品全般について調理科学的評価や官能評価による研究、料理レシピの開発、栄養計算などを行っています。産経新聞生活面に掲載中の料理カードのレシピ開発・調理・撮影もここで行っています。産経新聞の料理レシピはデータベース化され（約１万 7000 件）、企業の販促用ツールやパンフレット、ウェブサイトなどで利用されています。

環境科学研究室

室内環境を対象にした有害生物の調査・研究を主要業務としています。一般住宅、オフィスビル、老人介護施設、美術館などあらゆる室内環境の有害生物（細菌、カビ、ダニ、微小昆虫）の調査と対策に関する研究を行っています。対策商品の性能評価については目的に応じた実使用試験法を提案します。大学や公的研究機関との共同研究も数多く手掛け、その成果を学会で発表しています。

企画開発室

複雑な食品規制情報をデータベース化し、原材料・食品添加物・残留農薬などの約１万データとリンクさせた「食品大目付そうけんくん ®」の開発・運営を行っています。「そうけんくん」は、最新の法律や規格基準の配信・閲覧機能のほか、法令等に基づく食品一括表示自動作成機能を持っており、食品リスク管理業務を強力にサポートします。

メディア開発室

「そうけんくん」のシステム開発をはじめ、書籍、パンフレット類の企画制作や、商品の取扱説明書・広告の制作などを行います。新聞や雑誌への制作科学記事もここから発信します。ホームページの制作、Web サーバー管理、データベース設計、デジタルデータ・コンテンツの管理運用などデジタルメディア関連の業務も幅広く展開しています。